PROGETTO HOME DELIVERY

PROTEZIONE SICUREZZA SERVIZIO

2 soluzioni per affrontare un mercato in evoluzione con il massimo della protezione dell’igiene per un servizio pratico e comodo per il cliente finale

Nel rispetto dell’ambiente utilizzando materiali riciclati e riciclabili al 100%

2 SOLUZIONI AL SERVIZIO DI TUTTI I SETTORI DEL FOOD DALLA RISTORAZIONE AL RETAIL PER AFFRONTARE IL MERCATO DEL SERVIZIO D'ASPORTO E HOME DELIVERY

PROTEGGE IL CIBO FINO A CASA IN MODO SICURO IGIENICO
E PRATICO PER IL CLIENTE

Possibilità di includere un esclusivo sistema di mantenimento della temperatura per il massimo del servizio

PROTEGGE IL CIBO FINO A CASA IN MODO SICURO IGIENICO E PRATICO PER IL CLIENTE

TRAY SYSTEM

un Sistema flessibile con macchina saldatrice un film di protezione e una vaschetta per forno tradizionale, microonde e surgelamento

GB Bernucci
Food Packaging

TRAY SYSTEM

ideale per retail ristoranti gastronomie

La vaschetta può contenere tutti i tipi di cibo sia caldo che freddo garantendo il mantenimento della qualità del prodotto nella massima sicurezza igienica e protezione

GB Bernucci
Food Packaging

TRAY SYSTEM

disponibili anche vassoi in APET
solo per piatti freddi
termosaldabili e coperchiabili

GB Bernucci
Food Packaging

SOLUZIONE 1

- MACCHINA SALDATRICE
- VASCHETTA IN CPET -40 +220 C°
- FORMATO C2187 187X137 H 36,40,45,60
- POSSIBILITÀ BI-SCOMPARTO
- FILM DI CHIUSURA

GB Bernucci
Food Packaging

SOLUZIONE 2

- Macchina saldatrice
- Vaschetta in Cpet -40 +220 C°
- Formato C2227 227x178 h 35,43,50
- Possibilità bi-scomparto e tri-scomparto
- Film di chiusura

GB Bernucci
Food Packaging

VACUUM SYSTEM

un sistema innovativo costituito da una macchina sottovuoto e da una gamma di buste e sacchi barriera per la cottura in acqua bollente microonde e in forno tradizionale.

Materiali idonei per pastorizzare, sterilizzare e surgelare.

GB Bernucci
Food Packaging

VACUUM SYSTEM

ideali per la cucina sous vide
o per rinvenire piatti pronti
in acqua calda, in forno
tradizionale o microonde
La garanzia del sottovuoto
per il massimo della
protezione

GB Bernucci
Food Packaging

VACUUM SYSTEM

- Macchina sottovuoto a campana o esterna, con ricette per marinature, sous vide, cocktail e estrazione di aromi
- Buste per cottura KRISTALL SF goffrate -40+121°
- Buste per cottura KRISTALL SF -40+121°
- Sacco CRYOVAC® HC 2440 per cottura e rinvenimento in forno tradizionale e microonde 4h +220°C

® ™ sono marchi registrati o commerciali di Sealed Air.

GB Bernucci
Food Packaging

VACUUM SYSTEM

- BUSTE PER COTTURA KRISTALL SF goffrate
- BUSTE PER COTTURA KRISTALL SF
- SACCO CRYOVAC® HC 2440 PER FORNO TRADIZIONALE E MICROONDE

® ™ sono marchi registrati o commerciali di Sealed Air.

LOGISTIC SYSTEMS TEMPGUARD

- Un sistema in carta totalmente riciclabile per mantenere il caldo o il freddo fino a 12 ore
- Flessibile e pratico si adatta a tutte le scatole
- Sostituisce i box in espanso con meno ingombro e minori costi

® ™ sono marchi registrati o commerciali di Sealed Air.

LOGISTIC SYSTEMS
RECYCOLD

- Accumulatori di freddo in busta di carta totalmente riciclabili
- Riutilizzabili e con un’ottima resa termica

® ™ sono marchi registrati o commerciali di Sealed Air.